

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**  
**KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ**



**HUỲNH VĂN NAM**

**KHẢO SÁT ĐỊNH MỨC HAO HỤT VÀ HIỆU  
SUẤT QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM CẤP  
ĐÔNG IQF TẠI NHÀ MÁY QUANG MINH**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Ngành Công nghệ thực phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Tháng 7 Năm 2020**

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**  
**KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ**

**HUỲNH VĂN NAM**

**MSSV: 166473**

**KHẢO SÁT ĐỊNH MỨC HAO HỤT VÀ HIỆU  
SUẤT QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM CẤP  
ĐÔNG IQF TẠI NHÀ MÁY QUANG MINH**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**  
**NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN**

**Ths. Nguyễn Ngọc Quỳnh Như**

**Tháng 7 Năm 2020**

## LỜI CẢM ƠN

Sau gần bốn năm học tập tại Trường Đại Học Nam Cần Thơ được sự chỉ dạy tận tình của quý thầy cô, nhất là thầy cô khoa kỹ thuật công nghệ đã truyền đạt cho em những kiến thức vô cùng quý báu cả lý thuyết lẫn thực tế trong suốt thời gian học tập tại trường.

Trong thời gian thực tập tại Công Ty TNHH Thủy sản Quang Minh, em đã học hỏi thực tế và được sự hướng dẫn, giúp đỡ nhiệt tình của Ban Lãnh Đạo, quý cô, chú trong công ty, đặc biệt là anh Nguyễn Chí Dũng là Quản đốc Xưởng cùng chi trưởng phòng Quản lý chất lượng Ngụy Thanh Lan đã hỗ trợ, giúp đỡ em rất nhiều để hoàn thành tốt đề tài tốt nghiệp.

Em xin chân thành cảm ơn cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như, người trực tiếp hướng dẫn em hoàn thành báo cáo tốt nghiệp này. Trong quá trình thực tập, em cũng xin cảm ơn Ban Giám Đốc, quý cô, chú trong công ty Quang Minh, những người đã giúp đỡ em rất nhiều trong quãng thời gian thực tập tại công ty, luôn tạo điều kiện thuận lợi để hoàn thành tốt đề tài tốt nghiệp của em.

Do kiến thức còn hạn hẹp, thời gian tìm hiểu chưa sâu nên đề tài này chắc chắn không tránh khỏi những thiếu sót. Em rất mong nhận được sự chỉ bảo, góp ý của quý thầy cô và Ban lãnh đạo công ty để đề tài này được hoàn thiện hơn.

Em xin kính chúc Quý Thầy Cô khoa Kỹ Thuật Công Nghệ và Ban giám đốc, quý cô, chú công ty Quang Minh dồi dào sức khỏe và công tác tốt.

Cần thơ, ngày 12 tháng 07 năm 2020

**Người thực hiện**

Huỳnh Văn Nam

## LỜI MỞ ĐẦU

Đồng bằng sông Cửu Long nước ta có tiềm năng thế mạnh về nông nghiệp và nuôi trồng thủy hải sản. Mỗi năm ước tính có khoảng hàng ngàn tấn được xuất khẩu qua nhiều nước trên thế giới, đem lại nguồn thu nhập không ít chi đất nước và người dân lao động và góp phần phát triển kinh tế và nhà nước.

Tận dụng ưu thế tiềm năng đó, nhiều nhà máy thủy sản được xây dựng để chế biến nguồn nguyên liệu có sẵn và phân nào tạo công ăn việc làm cho người lao động ở địa phương. Các công ty được trang bị hệ thống máy móc thiết bị hiện đại, quy trình công nghệ đạt chuẩn quốc gia. Các sản phẩm xuất khẩu như tôm tươi đóng Block, tôm đông rời IQF, tôm luộc,... được người tiêu dùng ưa chuộng trong và ngoài nước. Đặc biệt sản phẩm tôm tươi đông Block luôn có thế mạnh, có giá trị dinh dưỡng cao và được nhiều thị trường trên thế giới ưa chuộng như thị trường Mỹ, Nhật, Châu Âu,...

Công Ty TNHH Thủy Sản Quang Minh là một trong những công ty tạo được sự tín nhiệm từ người tiêu dùng, nâng cao uy tín trên thị trường trong nước và thế giới. Tôm đông lạnh là mặt hàng chủ lực của công ty do có vùng nguyên liệu dồi dào (Bạc Liêu, Cà Mau, Kiên Giang,...) tự nuôi, tự cung cấp công ty nên luôn đáp ứng đủ nhu cầu cho người tiêu dùng. Vì vậy việc nghiên cứu, khảo sát bổ sung và học hỏi thêm nhiều kiến thức thực tiễn bổ ích trong việc định hướng nghề nghiệp của tôi sau này rất nhiều, khảo sát quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm tôm thẻ PTO xử lý cấp đông IQF.

## MỤC LỤC

<b>LỜI CẢM ƠN .....</b>	<b>i</b>
<b>LỜI MỞ ĐẦU .....</b>	<b>ii</b>
<b>DANH SÁCH HÌNH .....</b>	<b>iv</b>
<b>DANH SÁCH BẢNG .....</b>	<b>vi</b>
<b>DANH SÁCH CHỮ VIẾT TẮT.....</b>	<b>vii</b>
<b>GIỚI THIỆU.....</b>	<b>1</b>
<b>Chương 1 TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY .....</b>	<b>2</b>
1.1 Giới thiệu lịch sử hình thành và phát triển .....	2
1.2 Quy mô sản xuất .....	3
1.3 Giới thiệu các loại sản phẩm của công ty .....	3
1.4 Thị trường xuất khẩu.....	5
1.5 Cơ cấu tổ chức sản xuất của công ty.....	5
1.6 Quy trình thu mua .....	6
1.7 Định hướng phát triển, thuận lợi, khó khăn .....	6
1.7.1 Định hướng phát triển .....	6
1.7.2 Thuận lợi .....	6
1.7.3 Khó khăn .....	6
<b>Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....</b>	<b>7</b>
2.1 Quy trình công nghệ sản xuất .....	7
2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ.....	8
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu .....	8
2.2.2 Rửa lần 1 .....	9
2.2.3 Sơ chế.....	10
2.2.4 Rửa lần 2 .....	11
2.2.5 Lò kim loại lần 1 .....	12
2.2.6 Phân cỡ, loại.....	13
2.2.7 Xử lý.....	14

2.2.8 Rửa lần 3 .....	15
2.2.9 Xếp khung – cấp đông.....	15
2.2.10 Mạ băng.....	16
2.2.11 Tái đông.....	17
2.2.12 Vào túi .....	17
2.2.13 Dò kim loại 2.....	18
2.2.14 Đóng thùng.....	19
2.2.15 Trữ đông.....	19
2.3 Sản phẩm.....	20
2.3.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm.....	20
2.4 Nội dung thực nghiệm tại công ty .....	22
2.4.1 Khảo sát hao hụt định mức sản phẩm tôm cấp đông IQF .....	22
2.4.2 Khảo sát Hiệu Suất Thu Hồi sản phẩm tôm cấp đông IQF.....	25
<b>Chương 3 NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ .....</b>	<b>27</b>
3.1 Nhận xét .....	27
3.2 Kiến nghị.....	27